

TOBIA

TOBIA GRACIANO 2014



Añada 2014

Había una expectativa de una gran cosecha en calidad porque la vid al final del invierno presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario debido a una climatología inicial muy favorable. Pero durante la vendimia, la climatología fue adversa con abundantes lluvias y decidimos adelantar la fecha de recolección para preservar esa máxima calidad de la uva con una óptima sanidad y maduración. La fecha de vendimia fue el 3 y 4 de octubre.

Viñedo

- **Graciano 100%**, procedente de un viñedo situado en Rioja Baja, en el término de Aldeanueva de Ebro, plantado en espaldera, sobre un suelo arcillo férrico con sustrato de gravas, pobre en nutrientes y poco profundo. Altitud: 370 m. Orientación: norte-este. Clima: mediterráneo con una influencia atlántica.

Elaboración

- **Maceración pelicular durante 3 días.** Fermentación de la uva suavemente despalillada y sin estrujar a temperatura controlada durante 6 días.
- **Fermentación maloláctica en barrica**, seguido de una **crianza con sus lías durante 11 meses** más en las mismas **barricas nuevas y de un uso de roble húngaro**.
- **Estabilización natural del vino en barrica**, sin clarificación.
- **Embotellado sin filtrar** para respetar todas las cualidades naturales del vino.
- Producción limitada: **9.300 botellas 75 cl.**

Nota de Cata

Su aspecto es limpio y brillante. De color rojo cereza con tono púrpuras, bien cubierto de capa.

Intenso y fragante aromas a hierbas aromáticas como eucalipto y anís, acompañadas de notas de frutas exóticas, como la carambola, y frutas rojas, como casis, en armonía sobre un fondo especiado, de toffee y cuero. Nariz compleja y elegante.

Su entrada en boca es dulce y amable, con buena acidez que lo muestra muy fresco y agradable. Es redondo, voluminoso, carnoso, con buena estructura y taninos maduros. Con final largo, persistente y sutil amargor. Un vino varietal muy personal con una retronasal muy fragante.

Analítica

Grado Alcohólico: 13,50 % Acidez Total: 5,58 gr. Ac. Tartaric
Azúcares Reductores: 3,00 gr./l.
Temperatura de Consumo: 15-16°C

Denominación
de Origen Calificada

Bodegas
Familiares
Independent
Family
Wineries

Year 2014

There were high expectations for a quality harvest, where the vines showed extraordinary sanitary and vegetative state at the end of the ripeness period, due to very favourable conditions in the very early stages. However, during the harvest, the weather got worse with heavy rain and we decided to speed up the collection process to keep the quality standards of sanity and ripeness. The harvest dates were 3rd & 4th of October.

Vineyard

- **Graciano 100%**, from a vineyard located in Rioja Baja, in the municipality of Aldeanueva de Ebro, planted in trellis, on a ferric clay soil with gravel substrate, nutrient poor and shallow. Altitude: 370 m. Orientation: north-east. Climate: Mediterranean with Atlantic influence.

Winemaking

- The alcoholic fermentation starts after **3-days skin maceration** at controlled temperature. Whole berry cold fermentation is carried out after destemming at a controlled temperature during 6 days.
- **Malolactic fermentation** takes place in **oak casks**, followed by **aging** on the lees for **11 months** in new and from one use only **Hungarian oak barrels**.
- **Stabilization** took place **in the barrels**, without any clarification.
- **Bottled without filtration** techniques to respect the natural qualities of the wine.
- Production limited: **9,300 bottles of 75 cl.**

Tasting Notes

Clean and brilliant aspect.. Cherry red color with deep purple tones.

Complex and elegant nose. Intense and fragrant aromas of blackcurrants and sloes and exotic fruits such as star fruits, projected over fine aromatic herbal notes (anise & eucalyptus) and a well integrated backdrop of spicy, toffee and leather hints.

Mouth entry is kind and sweet, showing off good acidity that makes it fresh and pleasant. Round, structured, meaty and well balanced, with ripe tannins. Long and lingering velvety finish, slightly bitter. A single varietal wine with enticing after notes.

Analysis

Alcohol: 13.50 % Total Acidity: 5.58 g/l (Ac. Tartaric)
Sugar Reducing: 3.00 gr./l. T
Recommended Temperature: 15-16°C.